

Dossier de presse : 16 Octobre 2025

PERSONNE NE FERAIT ÇA, ET POURTANT...



Chaque année,
le gaspillage d'aliments
encore consommables
représente l'équivalent
de **17 millions de repas***.

STOP
AU GASPILLAGE
ALIMENTAIRE

VALTOM



AMBERT
LIVRADOIS
FOREZ

clermont
auvergne
métropole



SICTOM
des Combrailles

SICTOM
des Couzes

SICTOM
des Deux Rives

SICTOM
des Deux Rives

SICTOM
des Deux Rives

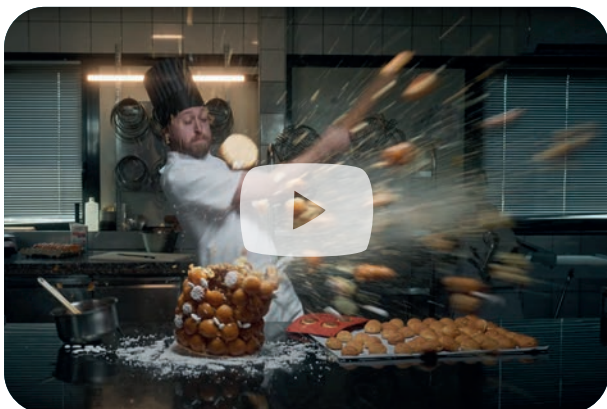
SICTOM
des Deux Rives

SICTOM
des Deux Rives



sur le territoire
du **VALTOM**
Puy-de-Dôme + Nord Haute-Loire

Un pâtissier devenu fou détruisant une volumineuse pièce montée, une femme perdue dans le désert renversant sciemment sa carafe d'eau, un homme déchirant son ticket gagnant... Personne ne ferait ça, et pourtant... Plus de 10 millions de tonnes de déchets alimentaires sont produites chaque année en France : parmi elles, 4 millions de tonnes de denrées comestibles sont gaspillées sur l'ensemble de la chaîne alimentaire. Cela représente un cinquième des aliments produits mondialement qui n'est jamais consommé¹. Un gaspillage global sur lequel nous avons tous et toutes un rôle à jouer de façon individuelle et collective.



Découvrez
les 3 vidéos :



<https://www.youtube.com/playlist?list=PLAaMYTt-Si94h6-LJAxSV0mqzbGO04FMJ>

① DU FRIGO À LA POUBELLE

Sur le territoire du **VALTOM**, les dernières caractérisations* des déchets ménagers réalisées en 2021 ont révélé que notre poubelle grise annuelle contient 30 kg de déchets alimentaires (sur un total de 196 kg).

Parmi eux, 11 kg sont constitués d'aliments encore emballés ! Sur le Puy-de-Dôme et le Nord de la Haute-Loire (regroupant 700 000 habitants), ce sont ainsi environ 7 700 t d'aliments encore consommables qui sont jetés chaque année, passant directement de notre frigo ou placard à notre poubelle, soit l'équivalent de 17 millions de repas !

Des résultats en augmentation comme nous l'explique **Laurent Battut, Président du VALTOM** :

« Nous assistons à une hausse significative du gaspillage alimentaire depuis les dernières caractérisations* réalisées sur le territoire en 2018. Sur les 30kg par habitant d'aliments jetés à la poubelle chaque année, un tiers sont encore emballés. Ce chiffre a été multiplié par 3 en 3 ans, ce qui nous questionne et nous interpelle en tant que syndicat de valorisation des déchets ménagers, car il est très difficile d'identifier les causes de cette explosion. »

Un gaspillage de denrées alimentaires auquel s'ajoute celui des ressources nécessaires pour la produire, la transporter ou la conserver ainsi que les émissions de gaz à effet de serre engendrées, évaluées à 8% à 10% des émissions mondiales¹.

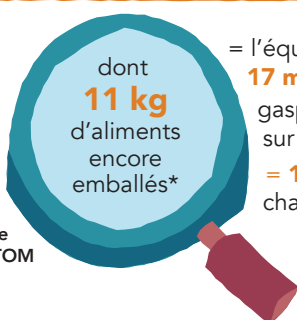
*Caractérisations : analyse du contenu des poubelles grises collectées sur le territoire (panel représentatif)

LE GASPILLAGE EST UNE RÉALITÉ

30 kg de déchets alimentaires produits chaque année, par habitant*.



*sur le territoire du VALTOM



= l'équivalent de **17 millions de repas** gaspillés chaque année sur le territoire
= **100-150€ par habitant** chaque année

Le gaspillage alimentaire, c'est quoi ?



Toute nourriture destinée à la consommation humaine, qui a une étape de la chaîne alimentaire est perdue, jetée ou dégradée.

2 LUTTER AU QUOTIDIEN : Agir à son échelle de consommateur

Si le gaspillage alimentaire intervient à tous les niveaux de la chaîne de production (production agricole, transformation, conditionnement, transport, mise en vente...), nos habitudes de consommation à domicile sont responsables de 35% du gaspillage généré, suivies par la production agricole (26%), le secteur de la transformation (17%), la consommation hors domicile (14%) et le secteur de la distribution (8%)².



Une tendance qui peut pourtant facilement diminuer, grâce à des solutions concrètes à mettre en œuvre au quotidien, comme nous l'explique *Julien Testu, auditeur-formateur en alimentation durable au laboratoire Terana* :



Quel serait pour vous le principal conseil pour limiter le gaspillage chez soi ?

« Réduire le gaspillage alimentaire chez soi commence au moment de l'achat : en établissant des listes de courses par exemple ou en évitant les achats en grosses quantités et se poursuit avec l'étape de la conservation, qui est primordiale. Avant toute chose, il est important de vérifier la température de son frigo (qui doit être comprise entre 0° et 4° dans la partie la plus froide). S'il n'est pas assez froid, cela peut provoquer un développement des bactéries et générer un risque sanitaire mais aussi du gaspillage, car les produits s'abîmeront plus rapidement.

J'insiste aussi sur le rangement de ses denrées, qui est vraiment essentiel. Que ce soit dans son frigo, son congélateur ou ses placards, une bonne organisation permet d'appliquer la technique du « premier entré, premier sorti » et évite ainsi d'oublier des produits ou de dépasser les dates de consommation. Dans le réfrigérateur, enlever les emballages superflus lorsqu'on range ses courses permet d'avoir moins de matière à refroidir et donc de garantir la bonne température du frigo, de supprimer une source importante de contamination biologique via les cartons notamment, mais également de mieux voir les produits qu'il reste à consommer.

Lorsqu'on congèle un produit, il est recommandé de noter la date de congélation dessus et de ne pas empiler les nouveaux produits sur les précédents. Voir tous les produits permet de ne rien oublier mais aussi de réduire sa liste de courses, en évitant de racheter des denrées que l'on a déjà. »

Les fruits et légumes sont les aliments les plus gaspillés. Quelques astuces à partager pour éviter qu'ils ne s'abîment trop rapidement ?

« Pour conserver plus longtemps les citrons, vous pouvez les enrouler individuellement dans de l'aluminium et les mettre dans le bac à légumes de votre frigo, ils peuvent ainsi se conserver plus d'un mois. Autre conseil : conserver les bananes à part, car elles ont tendance à noircir et à « contaminer » les autres fruits si elles sont mélangées dans la même corbeille. Et pour la corbeille de fruit justement, mieux vaut la choisir plate, pour éviter de devoir empiler les fruits les uns sur les autres. »

Une autre cause majeure de gaspillage est la mauvaise compréhension entre les différents types de dates de consommation. Comment s'y retrouver ?

DLC

« à consommer jusqu'au... »

« La **Date Limite de Consommation** doit impérativement être respectée car elle concerne des produits frais pouvant présenter un danger sanitaire une fois cette date dépassée.

DDM

« à consommer de préférence avant le... »

En revanche, les produits possédant une **Date de Durabilité Minimale** avec la mention « à consommer de préférence avant le... » peuvent encore être consommés après la date inscrite.

Une plaquette de chocolat ou un paquet de chips périmés retrouvés au fond du placard auront peut-être moins de goût et une texture un peu altérée mais reste tout à fait comestibles. Même chose pour une boîte de conserve dont la DDM est dépassée. Si la boîte n'est pas ouverte ou abîmée vous pouvez la consommer ! »

Et pour nos repas de fêtes, souvent sources de gaspillage ?

« Effectivement, ce sont des moments de convivialité et de générosité où l'on veut être sûrs que tout le monde mange bien, ne manque de rien... Sauf qu'il nous en reste toujours sur les bras à la fin... »

Pour limiter le gaspillage durant ces occasions, je conseille de bien connaître le nombre de convives et d'essayer d'estimer les quantités qui vont être consommées sur l'ensemble du repas (de l'apéritif au café gourmand). Même si bien sûr les quantités à prévoir sont très variables d'une personne à l'autre on peut dégager une moyenne : en restauration collective par exemple on compte environ 400g pour un repas. Pour un repas de fête on est plutôt aux alentours de 600g par convive.

On peut aussi anticiper le fait qu'il restera de la nourriture à la fin et demander à ses invités de venir avec des boîtes pour ramener les restes chez eux. »



DES SOLUTIONS ANTI-GASPI À TOUTES LES ÉTAPES

Établir ses menus
et dresser une liste
de courses

**Regarder les dates
de péremption**

**Acheter juste
ce qu'il faut**
(attention aux
grandes quantités
en promo !)

Dates de péremption :
Comment s'y retrouver ?

À consommer jusqu'au :
31/12/25

À consommer de
préférence avant le :
31/12/25

**DLC – Date Limite
de Consommation**

- Obligatoire sur les produits frais et périssables (*viande, poisson, plats cuisinés réfrigérés, lait cru...*).
- Passée cette date, le produit peut présenter un danger pour la santé : ne pas consommer.

Respect impératif.

**DDM – Date de
Durabilité Minimale**

- Présente sur les produits secs ou peu périssables (*pâtes, riz, café, conserves, lait, biscuits...*).
- Passée cette date, le produit peut être consommé sans danger, mais peut avoir perdu un peu de goût, texture ou nutriments.

À évaluer avec les 5 sens.

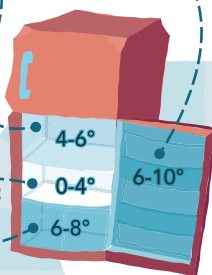
**Vérifier la température
de son frigo**

condiments, boissons,
œufs, lait entamé...

beurre, fromage,
plats cuisinés...

viande, poisson, produits
laitiers, plats entamés...

fruits et légumes frais



À LA MAISON

**À la cantine
ou au resto**

On se sert selon
son appétit
et on emporte
ce qu'on n'a
pas consommé !

Bien conserver les aliments

mettre devant ceux à consommer
le plus rapidement (règle du « 1er
entré, 1er sorti »), stocker dans des
contenants hermétiques et nettoyer
régulièrement son frigo.

Adapter les portions

en utilisant des doseurs
et ajuster les quantités
aux appétits des convives.

Cuisiner les restes

expérimenter des
recettes anti-gaspi
(fruits et légumes
abîmés, épluchures...)

ASTUCES BONUS

Vous avez de **grosses
quantités** de fruits
et légumes



Conservez-les !

(en bocaux,
sous vide,
congelés...)



Compostez les déchets
alimentaires qui n'ont
pu être évités



**Et pour vos
repas de fête...**

On estime au mieux
les quantités à prévoir
sur l'ensemble du repas
(≈ 600 g/convive)

RETROUVEZ ÉGALEMENT LES SAVOUREUSES RECETTES ANTI-GASPI DE L'ADEME ET TOO GOOD TO GO !



3 LUTTER COLLECTIVEMENT

Mais la lutte contre le gaspillage alimentaire n'est pas qu'individuelle. Elle s'inscrit dans une démarche globale, menée et financée depuis de nombreuses années par le **VALTOM** et ses collectivités adhérentes, pour réduire les déchets à l'échelle collective en accompagnant les différents acteurs du territoire. Que vous soyez salariés, apprentis, élèves...

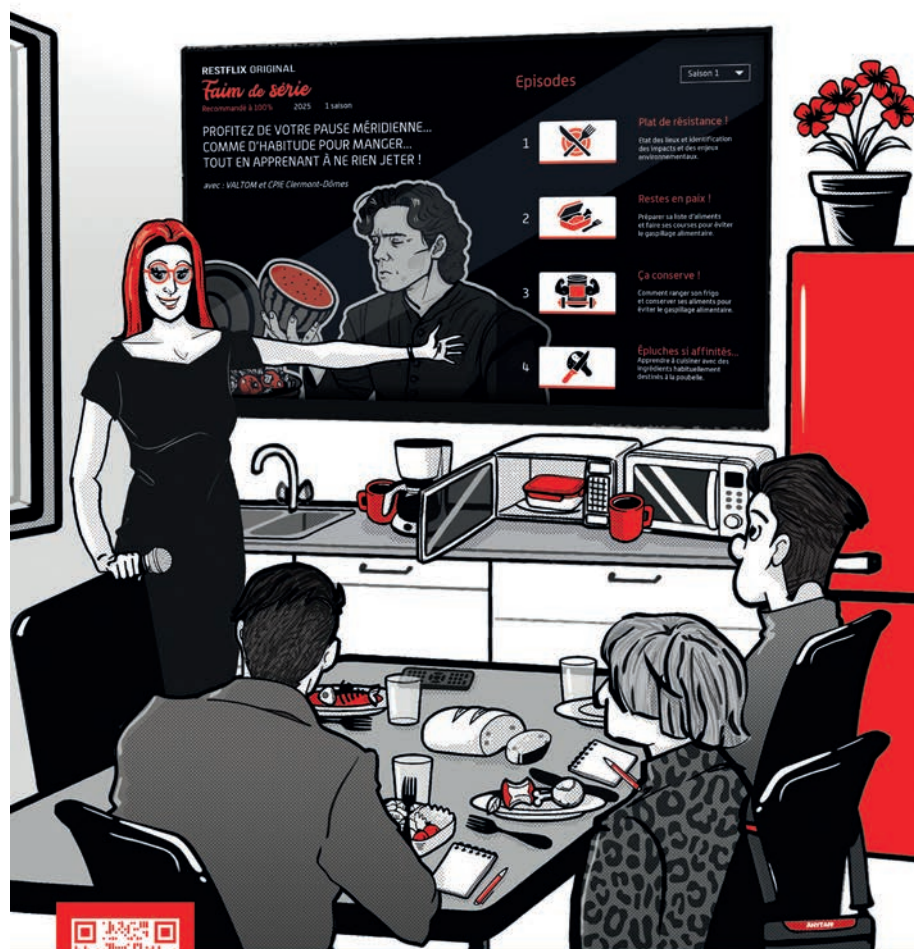
Zoom sur des initiatives qui agissent concrètement sur le terrain :

FAIM DE SÉRIE OU COMMENT SENSIBILISER LES SALARIÉS SUR LA PAUSE MÉRIDIANNE !

Et si on parlait de gaspillage alimentaire sur notre lieu de travail ? Lancé en septembre, l'**Appel à projet Faim de série** souhaite mobiliser les acteurs économiques locaux autour de la thématique. Ce dispositif innovant répond à un objectif simple : **faire de la pause méridienne une opportunité pour apprendre à réduire le gaspillage alimentaire, tout en partageant un repas convivial entre collègues.**

Faim de série

Réduire les restes, un épisode à la fois



« Les structures sélectionnées (entreprises, collectivités...) bénéficieront d'un programme personnalisé d'ateliers, pensé pour impliquer les salariés et les agents dans une démarche collective et positive, sur leur lieu de travail. »

Ce sont ces moments de sensibilisation mais aussi d'échanges sincères qui permettent de repartir avec des idées très concrètes à mettre en œuvre chez soi ou en dehors de son domicile.

Ce type d'initiative permet de conjuguer engagement environnemental et qualité de vie au travail.

C'est bénéfique pour tous : les salariés, l'entreprise, la collectivité et la planète ! » précise **Benoît Fabre** du **CPIE Clermont-Dômes** qui accompagnera les candidats sélectionnés.

Ces ateliers participatifs, proposés sur un format adaptable (entre 1H et 1H45) sont conçus pour être intégrés, aux temps de pause ou à des moments banalisés.

Ils s'adressent à tous les salariés ou agents curieux d'adopter **des gestes simples pour moins jeter au quotidien, réaliser des économies et agir concrètement pour l'environnement** tout en partageant un moment convivial en équipe.



Accompagnement financé par : **VALTOM** #FaimDeSérie www.valtom63.fr

Candidatez dès maintenant :
valtom63.fr/actualites/faimdeserie/

LES CUISINIERS DE DEMAIN LUTTENT CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

Sensibiliser les futurs cuisiniers pour faire évoluer les pratiques dans la restauration collective et commerciale. C'est de cette idée qu'est née la volonté d'engager un partenariat avec **[l'Institut des métiers de Clermont-Ferrand](#)**, qui forme chaque année des centaines d'apprentis au sein de son établissement.



[L'Institut des Métiers](#), centre de formation reconnu, a été une structure pilote lors de l'année scolaire 2023-2024 pour expérimenter un programme accompagné par le **[Centre Permanent d'Initiative à l'Environnement \(CPIE\)](#)** **[Clermont-Dôme](#)** et le **[laboratoire Terana](#)**, visant à inscrire les thématiques de l'économie circulaire dans le référentiel de formation de la structure et de **mettre en place un projet autour de la lutte contre le gaspillage alimentaire avec différentes classes.**

L'objectif de ce partenariat ?

Former les apprentis à intégrer les réflexes de tri, de valorisation des déchets et de lutte contre le gaspillage alimentaire dans leur pratique professionnelle.

En avril dernier, dans le cadre de leur chef d'œuvre de fin d'année, les élèves de CAP cuisine, boulangerie et pâtisserie de l'établissement clermontois ont régalé les convives, au sein de leur restaurant d'application, **grâce à un menu 0 gaspi, imaginé afin que chaque ingrédient soit valorisé.**

Une prise de conscience pour les élèves et l'équipe enseignante mais aussi un enjeu pédagogique, comme nous l'explique ***Valentin Clair***, **formateur en pâtisserie** dans la structure :

« Cette expérience nous a permis de constater, chiffres à l'appui, l'ampleur du gaspillage qui peut exister lors d'un service «classique» dans un restaurant.

En pâtisserie, cela nous a amené à réfléchir à des solutions pour limiter au maximum le gaspillage, notamment en utilisant nos fruits dans leur intégralité, comme ce fut le cas avec les citrons, exploités dans leur totalité. Une expérience enrichissante et formatrice. »



LES MAÎTRES COMPOSTEURS SE FORMENT AUSSI !

Autres professionnels mobilisés : **les maîtres-composteurs**. Ceux-ci sensibilisent tout au long de l'année les habitants du Puy-de-Dôme et du Nord de la Haute Loire aux pratiques de compostage et participent au développement de solutions de détournement et de valorisation des biodéchets (constitués des déchets verts et des déchets alimentaires). Afin de compléter leur expertise et de faire évoluer leur champ d'intervention, des **sessions de formation sur le gaspillage alimentaire** ont été organisées pour la trentaine de professionnels du territoire. Une manière pour eux, de « boucler la boucle » en travaillant cette fois en amont de la production du biodéchets.

Animées par Charles Brault, de l'**agence D3** et Julien Testu du **laboratoire Terana**, les deux journées ont alterné des **apports théoriques** (définition du gaspillage, réglementation, impacts environnementaux, présentation d'outils de sensibilisation...), **analyse in situ d'un service de restauration collective et restitution des observations auprès des équipes** impliquées.

Gweltaz Sanceau, maître-composteur sur le territoire du SMCTOM Haute Dordogne, revient sur ses motivations à participer à cette session :

« Dans nos missions au quotidien nous travaillons beaucoup avec les professionnels de la restauration collective, pour mettre en place des solutions de valorisation de leurs biodéchets, à travers du compostage notamment.

A cette occasion, **nous les sensibilisons sur le fait que le meilleur déchet est celui qu'on ne produit pas et donc d'agir directement à la source, avant qu'il ne soit généré.**

Cette formation m'a permis d'acquérir des connaissances concrètes notamment en hygiène pour mieux comprendre leurs impératifs et problématiques, afin de les accompagner dans la mise en place d'actions de lutte contre le gaspillage alimentaire.

Dans le cadre de ma formation de maître composteur suivie il y a quelques années, nous avons eu une demi-journée autour de la thématique du gaspillage alimentaire mais étant en formation nous manquions de reculs sur les pratiques en restauration collective ou comportements individuels qui peuvent générer du gaspillage.

Aujourd'hui, je vois le problème avec un œil plus aguerré, et j'ai pu découvrir des outils très simples à mettre en œuvre pour bien faire passer le message auprès de différents publics, comme les supports développés par **Apicompost** qui abordent de façon claire et ludique la conservation des fruits et légumes ou encore le jeu de la tomate, à faire en animation, qui met en évidence avec un exemple très concret l'implication de chaque acteur sur la chaîne du gaspillage (producteurs, transporteurs, grandes surfaces, consommateurs...).

Ces deux journées m'ont aussi permis de mieux appréhender le fait que **la lutte contre le gaspillage alimentaire passe par de multiples actions**, comme travailler sur l'énoncé des menus dans les cantines afin qu'ils soient le plus clair possible ou même sur le mobilier utilisé : par exemple des tables trop hautes dans un réfectoire recevant des élèves de maternelles peuvent augmenter le gaspillage car les enfants seront mal installés et ne verront pas ce qu'ils mangent.

Je trouve également que ce sujet est très intéressant car **il permet de faire travailler ensemble les professionnels des différents secteurs d'une structure** (cuisine, service en salle, animation...) sur un objectif commun. »



LES ÉTABLISSEMENTS SCOLAIRES : ÉLÈVES ET ENSEIGNANTS MOBILISÉS CONTRE LE GASPILLAGE !

Depuis 2008, **le dispositif Etablissements Témoins** accompagne des établissements scolaires et pédagogiques du territoire dans des actions de réduction des déchets à travers de nombreuses initiatives (sensibilisation au tri, mise en place de composteurs...) Écoles, collèges, lycées, accueils de loisirs... 214 structures ont déjà bénéficié du dispositif depuis sa création.



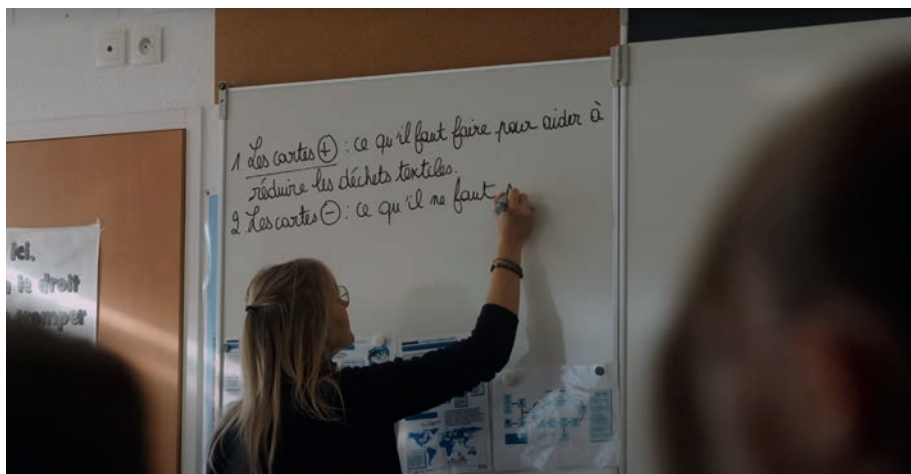
La lutte contre le gaspillage alimentaire est un axe phare de ce dispositif comme nous l'explique **Tarik Nouar, chargé de missions prévention des déchets au VALTOM** :

« Le dispositif Etablissements Témoins accompagne les établissements éducatifs, de l'école primaire à l'enseignement supérieur, dans des projets concrets de réduction des déchets sur de nombreuses thématiques dont la réduction des déchets alimentaires.

Un accompagnement complet leur est ainsi proposé : de l'achat des produits jusqu'à la consommation des repas, en passant par des diagnostics, des formations et des actions de terrain (pesées des déchets, compostage, sensibilisation des convives).

Les établissements s'engagent dans cette démarche pour réaliser des économies, se mettre en conformité avec la loi AGEC*, et renforcer leur démarche éco-responsable.

L'accompagnement, réalisé par le **Réseau d'Éducation à l'Environnement Auvergne (RÉEA)** et le **laboratoire Terana**, en concertation avec l'Éducation Nationale, associe un soutien technique et pédagogique (interventions d'experts, outils adaptés) et met en avant la valorisation des résultats, tout en impliquant activement les élèves dans le projet. »



Découvrez la vidéo :



<https://youtu.be/ixAoB9LR8HI>

*loi AGEC : LOI n° 2020-105 du 10 février 2020 relative à la lutte contre le gaspillage et à l'économie circulaire.

LES ASSOCIATIONS DE DONS ALIMENTAIRES CONFRONTÉES AU GASPILLAGE ALIMENTAIRE !

Depuis 2021, le **VALTOM** a signé une convention de partenariat avec la **Banque Alimentaire**, les **Restos du cœur** et le **Secours populaire** afin d'accompagner ces structures dans la gestion et valorisation de leurs déchets. Un enjeu important pour ces associations, pour lesquelles la lutte contre le gaspillage alimentaire est à la fois une évidence et un défi quotidien.

Dans le cadre de leur activité, les associations de dons alimentaire sont confrontées au quotidien à la problématique du gaspillage alimentaire, comme nous l'explique **Pascal Coquelet, Président de la Banque Alimentaire 63** :

« Cela fait près de 40 ans que la Banque Alimentaire fait de « l'antigaspi ». On peut dire que **c'est dans l'ADN de notre association de lutter contre le gaspillage**, puisque 60% de nos stocks est basé sur la récupération de dons alimentaires.

Malheureusement aujourd'hui, on assiste à une perte de qualité de certains arrivages, avec notamment l'effet des « rayons antigaspi » mis en place en supermarché depuis quelques années. Cela réduit les denrées dirigées vers les circuits de dons, et celles qui sont envoyées ont souvent des DLC extrêmement courtes, voire ne sont pas distribuables car trop abimées. C'est le cas des fruits et des légumes notamment. **Nous avons donc dû faire évoluer nos pratiques pour limiter la perte de denrées au maximum.***

Nous travaillons par exemple directement avec les plateformes d'approvisionnement des magasins, en amont, ce qui nous garantit de meilleurs produits. Nous avons également développé des synergies avec d'autres associations sur tout le territoire AURA, afin de pouvoir plus facilement et rapidement distribuer les produits quand nous avons de gros arrivages par exemple.

Notre partenariat avec le VALTOM nous a également permis de réfléchir à des solutions pour faciliter le tri et la valorisation des déchets générés et de réduire leur coût. Des tables de tri ont par exemple été mises en place dans notre entrepôt et dans notre épicerie solidaire Esope 63 à Clermont-Ferrand.

Ces tables permettent de trier plus facilement les cagettes, emballages et déchets alimentaires et de les orienter chacun vers la bonne filière.

Ces mesures aident nos équipes de bénévoles dans leur pratique, pour poursuivre au mieux nos missions et fournir des produits de qualités à nos 19 000 bénéficiaires. »



*DLC : Date Limite de Consommation.

